



Saint-Germain-du-Teil

« Je veux être fière de ce que je fais »

Nathalie Estèves-Atger

# Carrément chocolat...

#vivenoël #deuxièmevie #passion

À cinquante ans, Nathalie a fait le choix d'une reconversion afin de s'épanouir dans une activité qui lui ressemble : la gourmandise !

Nathalie n'avait pas envie d'avoir une seule vie ! Nous n'allions pas parler de phénomène surnaturel rassurez-vous mais simplement de vies... professionnelles. Après avoir travaillé pendant 21 ans à la Chambre de Commerce et d'Industrie, Nathalie Estèves-Atger a eu envie de faire autre chose : « J'ai eu un déclic à 50 ans, je me suis dit que si je voulais faire quelque chose de plus personnel, au niveau professionnel, c'était maintenant ».

Nathalie n'a pas eu besoin de chercher longtemps vers quelle activité se tourner : « L'idée c'était de faire de la confiserie car j'adore transformer les fruits ». Elle avait envie que ce soit un « vrai métier » et a donc dû retourner sur les bancs de l'école. « J'ai passé un CAP chocolatier-confiseur au sein de l'École nationale supérieure de pâtisserie à Yssingeaux. C'est une école qui appartient à Ducasse et Thuriès. C'est durant ma formation que j'ai découvert l'univers du chocolat et j'ai adoré préparer les ganaches ».

Pendant sa formation, elle découvrit aussi le métier durant un stage chez Michel Besse, boulanger, pâtissier et chocolatier au Malzieu. De quoi conforter son choix qui n'était pas que professionnel : « C'est aussi un projet de vie et je savais que c'était en Lozère que je voudrais rester et m'installer ». Un département dans lequel elle a grandi et dont elle ne veut pas partir : « Je suis née à Issoire mais je suis arrivée en Lozère dans les années 70 où mon père a créé une entre-

prise de mécanique générale, je suis ensuite allée à la faculté à Clermont puis j'ai travaillé à Paris pendant quatre ans. Un matin, quand je me suis aperçue que je courrais derrière un bus alors que j'étais en repos et qu'il allait y en avoir un autre cinq minutes plus tard, je me suis dit qu'avant d'être complètement contaminée, il fallait que je fasse quelque chose ».

Pas question de partir donc et c'est dans la commune de Saint-Germain-du-Teil qu'elle a eu envie d'installer sa petite entreprise : « J'ai été bien accueillie par la commune qui m'a proposé des locaux dans l'ancien presbytère, ils ont fait les travaux ce qui m'a permis de n'avoir à investir que dans le matériel et j'ai eu des aides de la Région et du Pays du Gévaudan ».

## PRIVILÉGER LA QUALITÉ

C'est en novembre 2018 que Nathalie a démarré l'activité de Carré Passion : « c'est un nom que j'ai trouvé assez facilement. Carré... de chocolat et passion parce que c'est ce que je ressens ».

Le projet de Nathalie est simple : « Je veux juste arriver à vivre de cette activité et être fière de ce que je fais. Pour ça, j'ai choisi de ne pas utiliser de conservateurs, ni d'arômes, ni de colorants. J'ai une petite gamme mais je fais tout et j'ai fait le choix de prendre du chocolat de plantation. Quand on prend du chocolat d'origine Mexique par exemple, il peut venir de différentes plantations ».

Ainsi Carré Passion travaille avec une plantation au Brésil, une autre à Saint-Domingue, une à Madagascar et une au Mexique. « Je les ai choisis en les goûtant, je n'ai pas

encore eu l'occasion d'aller sur place mais j'espère que ça arrivera un jour. Je prends ces chocolats en noir mais aussi au lait avec 50 % de cacao. Ce sont des chocolats très aromatiques qui arrivent en pistoles et que je transforme pour faire des tablettes et des ganaches ».

Actuellement, elle compte une vingtaine de chocolats différents pour lesquels elle puise son inspiration aussi bien dans l'exotisme (avec du Yuzu ou de la fève de Tonka), dans les produits du terroir (miel de châtaignier, myrtille, thé d'Aubrac) et elle fait aussi dans la dentelle avec la crêpe du même nom ! Pour emballer tout ça, elle utilise logiquement des boîtes... carrées mais pour Noël, elle s'amuse avec de jolis sujets : rennes, chat, Père Noël, sapin... « Pour ces sujets, j'utilise le même chocolat que d'habitude avec 66 % de cacao pour le noir et 38 % pour celui au lait car j'estime qu'il ne faut pas seulement que ce soit beau mais aussi que ce soit bon ».

Une reconversion réussie pour Nathalie : « tout est différent et tout me plaît, ce que je préfère c'est préparer les ganaches ou les pralinés mais même la mise en boîte je trouve ça intéressant ». Une activité qui demande par contre beaucoup d'investissement en temps surtout durant cette période : « Je travaille entre six et sept jours par semaine mais c'est une période importante. Si je veux stabiliser l'activité et arriver à en vivre, il ne faut pas compter ses heures ». Nathalie espère donc que dans sa hotte, le Père Noël pensera à prendre quelques chocolats pour le plaisir des petits et des grands passionnés de carrés !

Céline Rambeau

## Portrait

### Plusieurs jours pour une boîte

« Dans une boîte, je mets différents chocolats que je confectonne au fur et à mesure des commandes puisque je ne mets pas de conservateurs. Le premier jour, par exemple, je fais une ganache et un praliné, le lendemain je coupe à la guitare et je fais d'autres ganaches, le troisième, je les enrobe et je coupe ceux de la veille et ainsi de suite. L'objectif, c'est d'avoir six à huit sortes différentes sachant que je fais une quantité de 250 chocolats à chaque fois. Il faut environ cinq jours de travail pour avoir les chocolats nécessaires pour remplir une boîte et c'est ce qui se vend le plus sur notre site marchand ».

### Ce n'est pas que du chocolat...

Au départ, Nathalie avait envie de faire uniquement des confiseries alors elle se régale de fabriquer des noisettes enrobées, billes de maïs soufflées, pâtes de fruits, caramels ou guimauves « avec de la vraie purée de fruits ». Le chocolat, elle le met aussi dans tous ses états : en carré, en demi-sphère, en tablette, en coffret, en friture, en Napolitain et en ce moment évidemment en boules de Noël. Dans sa gamme elle propose aussi des tablettes à 99 % de cacao : « ça a été une demande de clients diabétiques, c'est un chocolat que l'on garde longtemps en bouche et avec lequel on est satisfait avec un seul carré ». Ce qui est aussi important pour Nathalie, c'est le partage et depuis quelques semaines elle accueille avec joie Nancy, une stagiaire qui vient tous les jeudis après-midi. Il s'agit d'un partenariat avec le foyer de vie l'Horizon : « plusieurs commerces de Saint-Germain accueillent des stagiaires. J'ai été immédiatement partante pour cette initiative parce que ça fait partie de l'esprit de mon projet de partager ».

### Et l'avenir...

Monter son entreprise, c'est une aventure qui prend du temps parce qu'il faut faire plusieurs métiers en un : « en plus de la production de chocolats je fais aussi le ménage bien sûr mais également la comptabilité, la communication, l'emballage, la livraison, la préparation des commandes, les étiquettes... ». Une fois rodée, Nathalie aimerait pouvoir ouvrir une petite boutique, démarcher d'avantage d'épicerie fines en France mais aussi s'intéresser à l'export...

